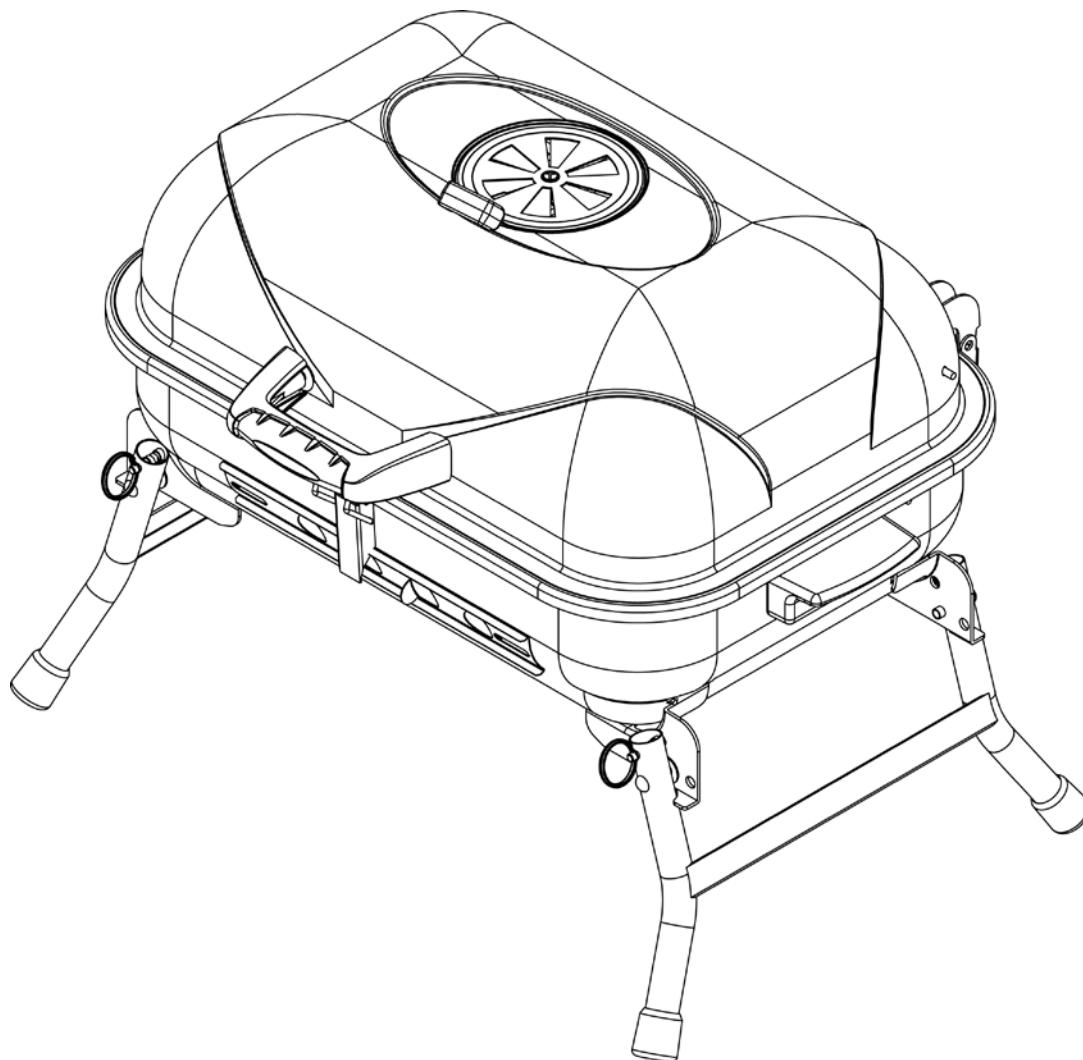




OWNER'S MANUAL

Outdoor Charcoal Barbecue Grill

Model No. NBC1218C-C



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

For Outdoor Use Only
(outside any enclosure)



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

- 1. Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.**
- 2. Read the installation, operation, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.**
- 3. Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury, or death.**

Table of Contents

Important Safeguards	Page 2
Exploded View & Hardware	3
Assembly Instructions	4
Operating Instructions	7
Initial Use	7
Cooking	7
Tips	7
Cleaning and Care	7
Product Registration	7
Limited Warranty	7

Save these instructions for future reference.
If you are assembling this unit for someone else,
give this manual to him or her to read and save
for future reference.

Manufactured in China for:
Blue Rhino Global Sourcing, LLC
Winston-Salem, NC USA
1.800.762.1142, www.bluerhino.com

© 2006 Blue Rhino Global Sourcing, LLC. All Rights Reserved
UniFlame® is a Registered Trademark of Blue Rhino Global Sourcing, LLC.. All Rights Reserved.

NBC1218C-C-OM-107 EF

**WARNING****FOR YOUR SAFETY**

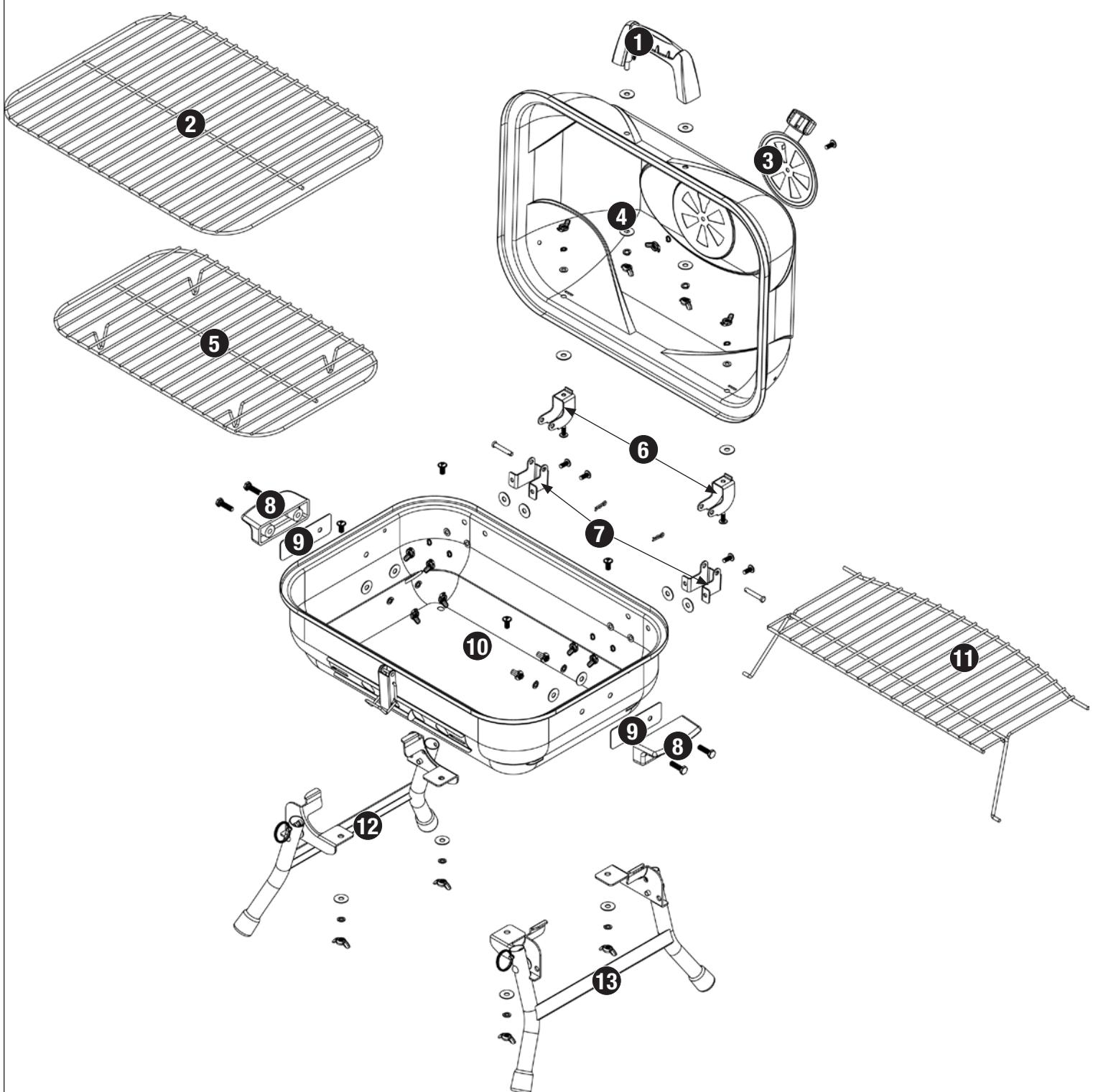
1. This grill is for outdoor use only, and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
2. Do NOT operate, light or use this appliance within 8 feet of walls, structures or buildings.
3. This grill is NOT for commercial use.
4. This is not a tabletop grill. Therefore, do not place this grill on any type of tabletop surface
5. Do not use grill for indoor cooking or heating. Toxic carbon monoxide fumes can accumulate and cause asphyxiation.
6. Do not use gasoline, kerosene, or alcohol for lighting.
7. Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
8. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
9. Instant light charcoal can burn at very high temperatures during initial startup. Make sure lid is open until charcoal turns to hot coals.
10. Keep all combustible items and surfaces at least 21 inches (53 cm) away from the grill at all times. DO NOT use this grill or any gas product under any overhead or near any unprotected combustible constructions.
11. Do not alter grill in any manner.
12. Do not use the grill unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
13. This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
14. Use only Blue Rhino Global Sourcing, LLC. factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. This will also void your warranty.
15. Do not use this appliance without reading "Operating Instructions" in this manual.
16. Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 min.) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
17. Never touch grates (charcoal or cooking), ashes or coals to see if they are hot.
18. Do not use on wooden decks, wooden furniture or other combustible surfaces.
19. Do not use in or on boats or recreational vehicles.
20. Position grill so wind can not carry ashes to combustible surfaces.
21. Do not use in high winds.
22. Never lean over the grill when lighting.
23. Do not leave a lit grill unattended, especially keep children and pets away from grill at all times.
24. Do not attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool before moving or storing.
25. Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.
26. Always place your grill on a hard, non combustible level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
27. Do not remove the ashes until they are completely and fully extinguished.
28. Live hot briquettes and coals can create a fire hazard.
29. Always empty the ash catcher and grill after each use. Do not remove the ashes until they are completely and fully extinguished.
30. Do not place fuel (charcoal briquets, wood or lump charcoal) directly into bottom of grill. Place fuel only on the charcoal pan/grid.
31. Check to make sure the air vents are free of debris and ash before and while you are using the grill.
32. Make sure ash catcher is securely and completely in place before using the grill.
33. Always wear protective gloves when adding fuel to retain desired heat level.
34. Keep all electrical cords away from a hot grill.
35. Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
36. Never cover entire cooking area with aluminum foil.
37. Please use protective gloves when assembling this product.
38. Do not force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.
39. Deaths, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.

Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

Parts List

- 1** Lid Handle
- 2** Cooking Grid
- 3** Air Vent
- 4** Lid
- 5** Charcoal Grid
- 6** Top Hinge (2)
- 7** Bottom Hinge (2)
- 8** Side Handle (2)
- 9** Handle Heat Plate (2)
- 10** Bottom Bowl
- 11** Warming Rack
- 12** Left Leg
- 13** Right Leg

Exploded View

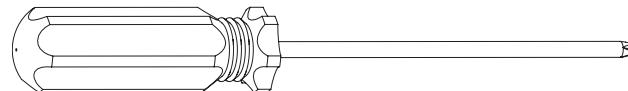


Hardware

A	Bolt	M6x20 Zinc Plated Hex Head	4 pcs
B	Screw	M5x12 Zinc Plated Phillips Truss Head	7 pcs
C	Screw	M6x12 Zinc Plated Phillips Truss Head	4 pcs
D	Wing Nut	M5 Steel	7 pcs
E	Wing Nut	M6 Steel	10 pcs
F	Washer	ø5 Zinc Plated	6 pcs
G	Washer	ø6 Zinc Plated	10 pcs
H	Washer	ø6 Heat Resistant	8 pcs
I	Lock Washer	ø5 Zinc Plated	7 pcs
J	Lock Washer	ø6 Zinc Plated	10 pcs
K	Pin	ø5 x 30 Black Coated	2 pcs
L	Cotter Pin	ø1.4 x 30 Zinc Plated	2 pcs

Tools Required for Assembly (Not Included)

#2 Phillips Head Screwdriver



Assembly Instructions

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE.

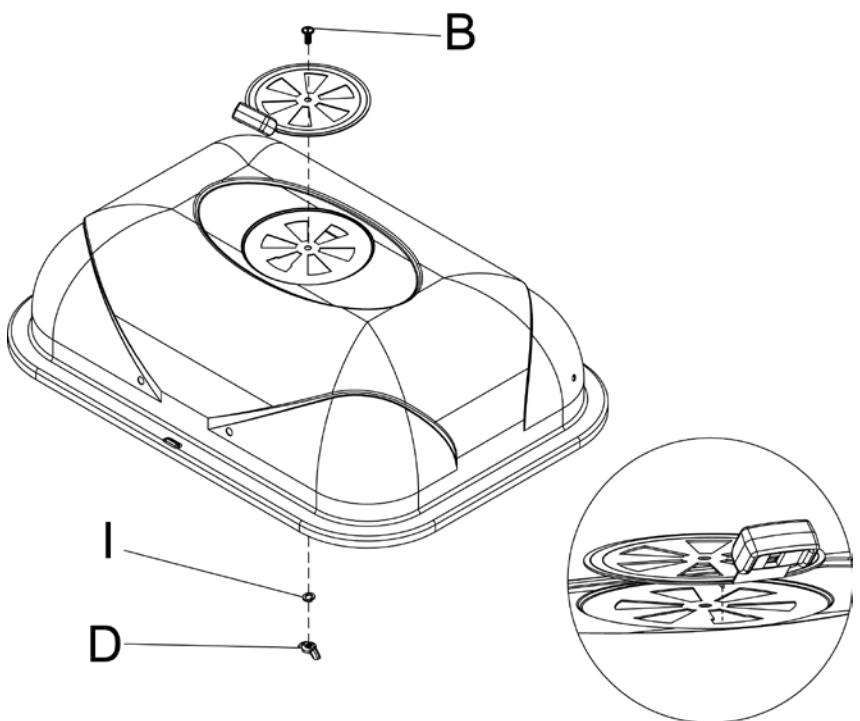
For assistance call 1.800.762.1142 toll free. Please have your owner's manual and serial number available for reference.

For Easiest Assembly:

- To avoid losing any small components or hardware, assemble your product on a hard level surface that does not have cracks or openings.

1

Attach Air Vent

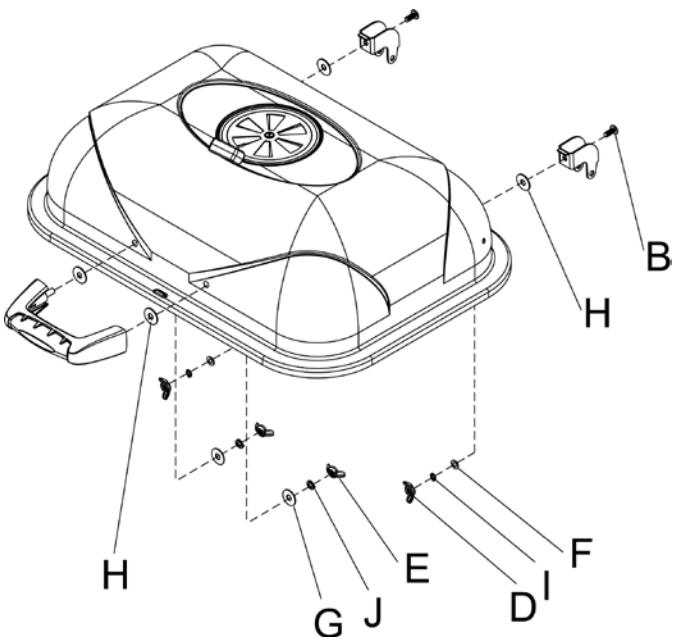


B x 1 I x 1

D x 1

2

Attach Lid Handle And Top Hinges



B x 2

G x 2

D x 2

H x 4

E x 2

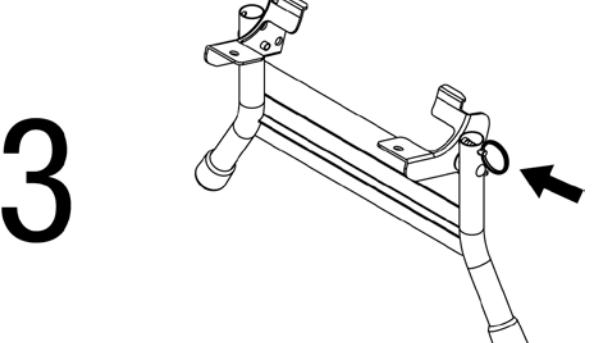
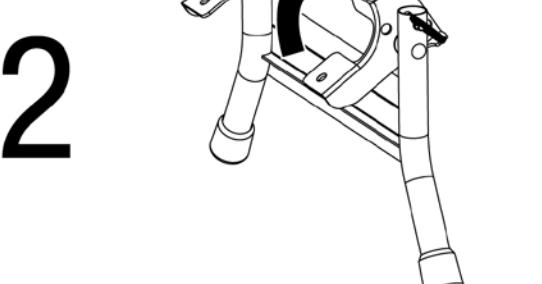
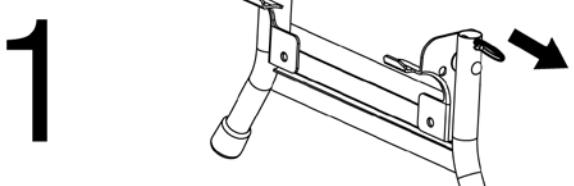
I x 2

F x 2

J x 2

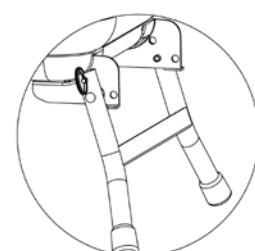
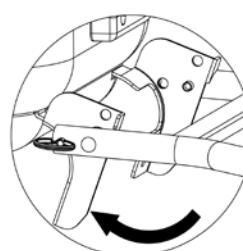
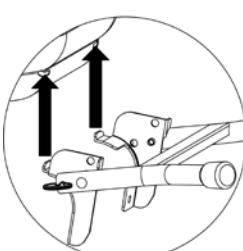
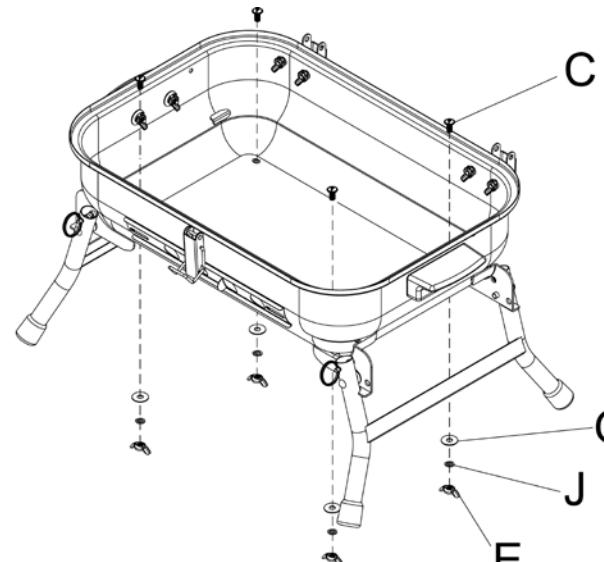
5

Unfold Legs



6

Attach Legs



C x 4

G x 4

E x 4

J x 4

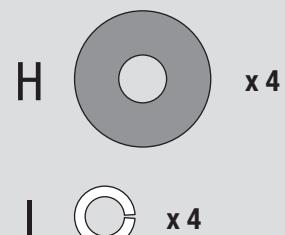
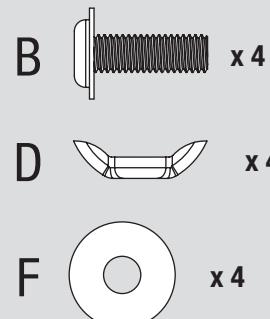
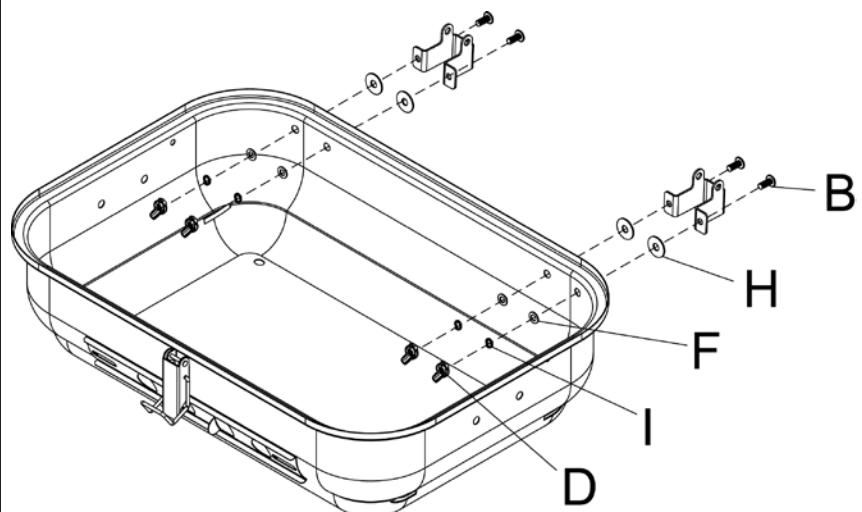
Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

- Clear an area large enough to layout all components and hardware.
- When applicable, tighten all hardware connections by hand first. Once the step is completed, go back and fully tighten all hardware.

- Follow all steps in order to properly assemble your product.

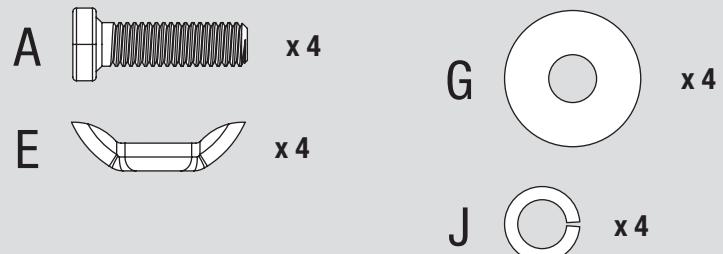
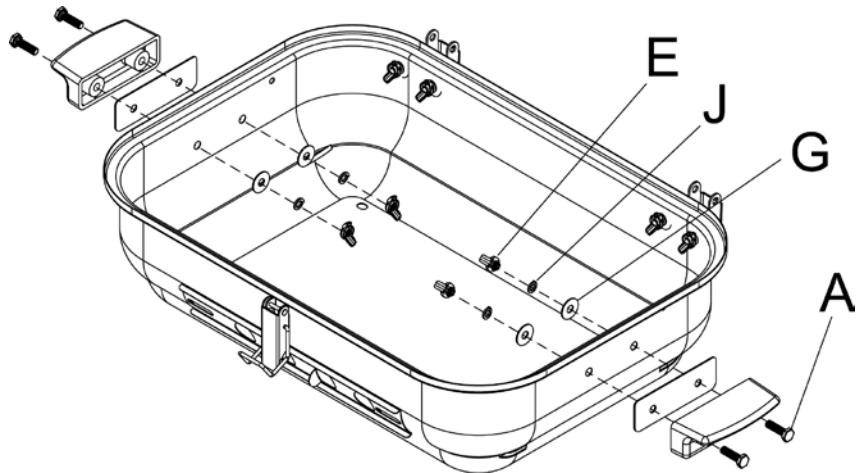
3

Attach Bottom Hinges



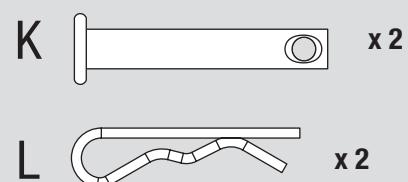
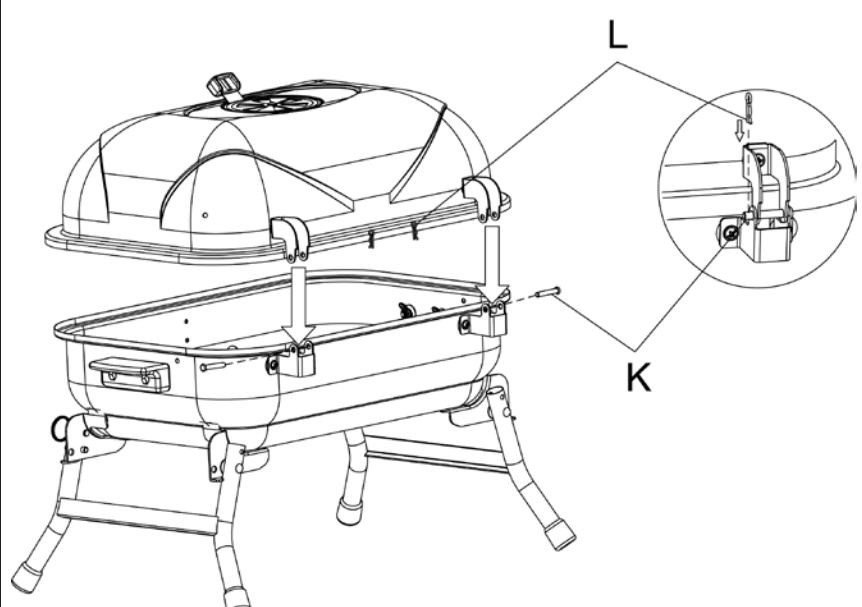
4

Attach Side Handles



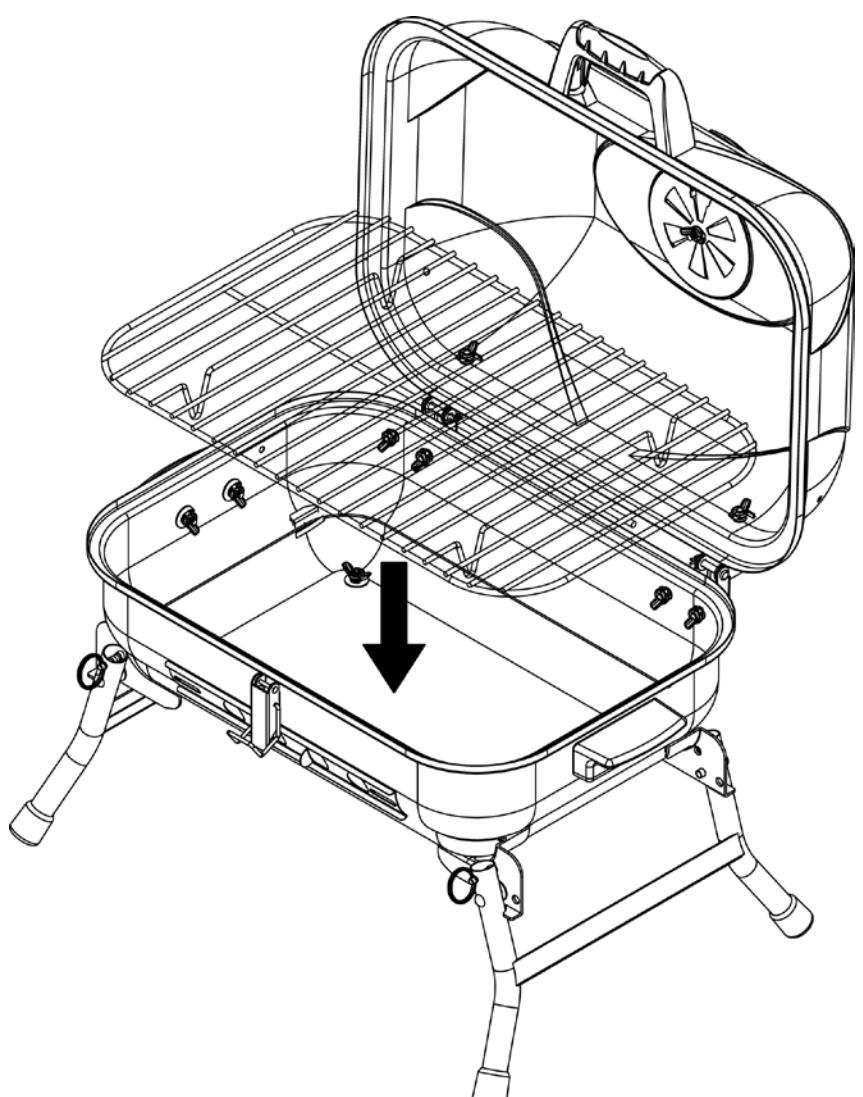
7

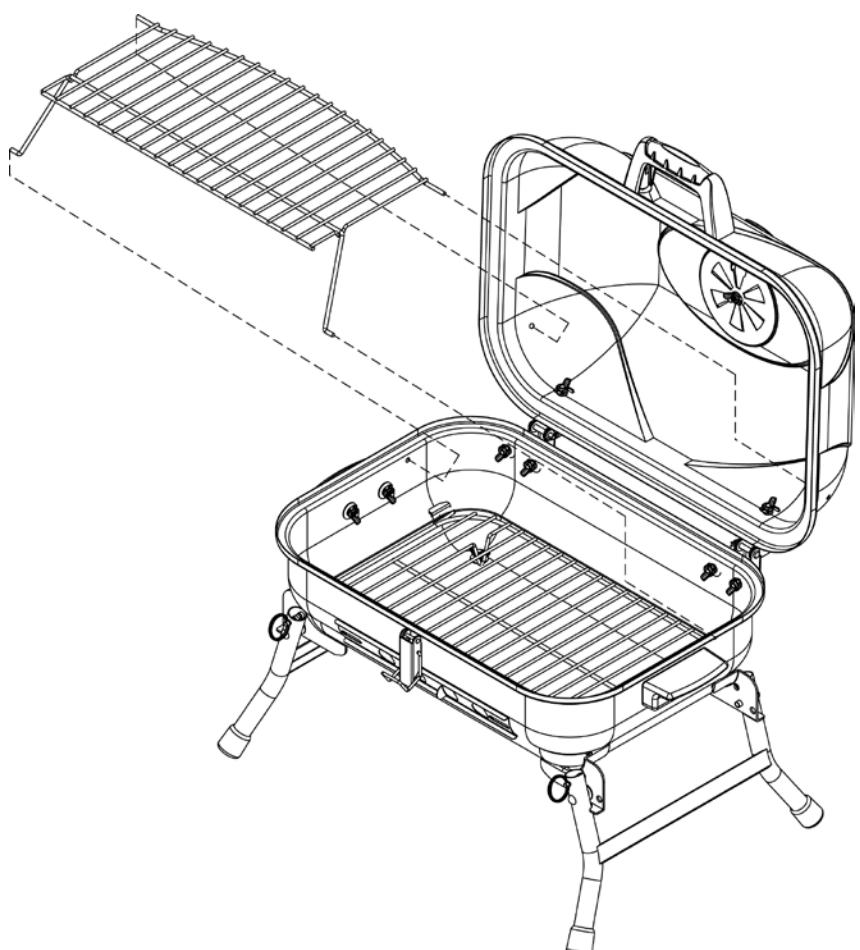
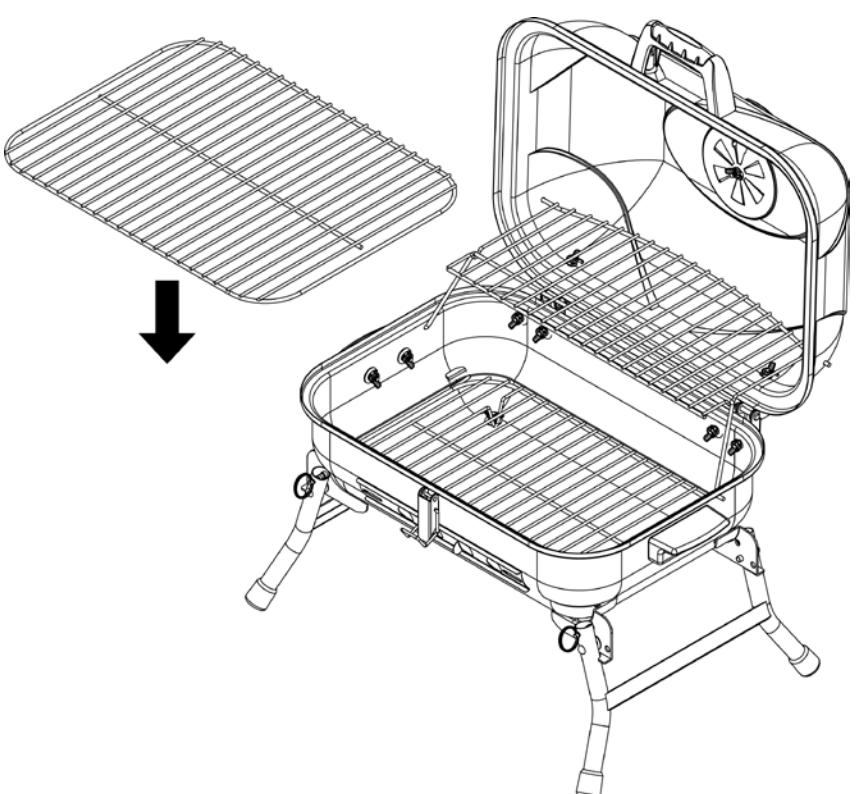
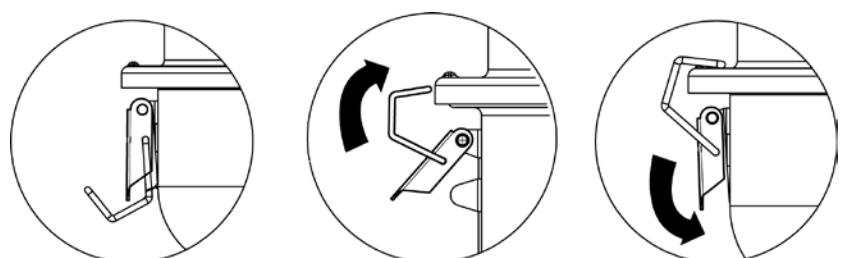
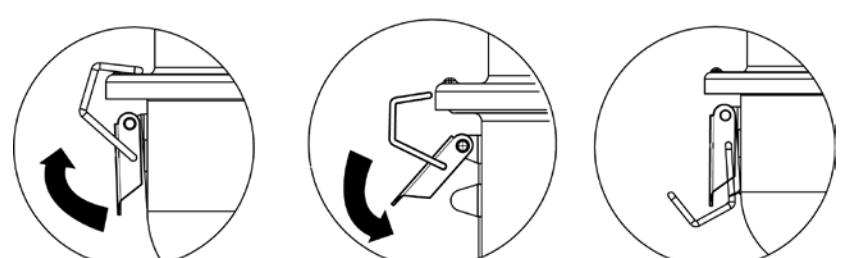
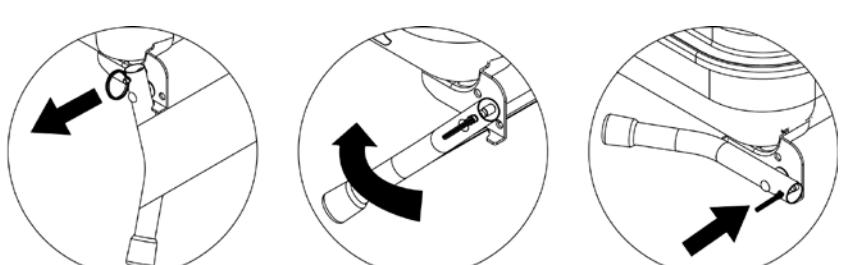
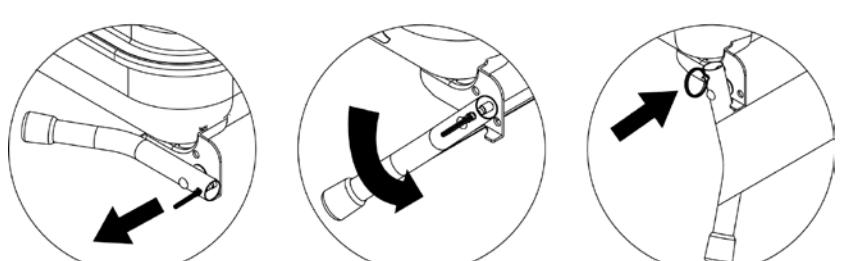
Attach Lid



8

Insert Charcoal Grid



Assembly Instructions (continued)**9****Insert Warming Rack****10****Insert Cooking Grid****11****Lock Lid****Unlock Lid****12****Fold Up Legs***Note:* Always lock lid before folding legs.**Unfold Legs***Note:* Always open legs completely and are secured in place before lighting.

Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

Operating Instructions

This appliance is designed for use only with quality charcoal briquets, lump charcoal and cooking wood.

Lighting

1. Open lid and vents.
2. Make sure ash receiver is empty and secure.
3. Remove cooking grid.
4. Arrange and light fuel per instructions on fuel package.
5. Allow fuel time to ash into glowing coals before cooking.

First Use

1. Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the grill.
2. Remove manufacturing oils before cooking on this grill for the first time, by operating the grill for at least 15 minutes with the lid closed. This will "heat clean" the internal parts and dissipate odors.

CAUTION: Instant light charcoal can burn at very high temperatures during initial startup. Make sure lid is open until charcoal turns to hot coals.

Direct Cooking

Cooking directly over hot coals. Ideal for searing in juices and food requiring less than 25 minutes of grilling time, such as steaks, hamburgers, hot dogs, chicken parts, vegetables and fruit.

1. Open lid and remove cooking grid.
2. Load and light charcoal per charcoal manufacturer's instructions. Leave lid open.
3. While wearing protective gloves, carefully spread hot coals evenly across charcoal grid with a long handle tool.
4. While wearing protective gloves replace cooking grid, close lid and allow grill to preheat.
5. While wearing protective gloves open lid and place food onto cooking grids above the hot coals with long handle tongs.
6. With lid open or closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.
- Note:* If additional briquettes are needed, remove food from cooking grid and while wearing protective gloves remove the cooking grid and place additional briquettes without disturbing the hot coals. Carefully replace cooking grid and food.
7. Allow charcoal to burn out by closing lid and all vents. Except in the case of an emergency, do NOT pour water on hot coals.

Indirect Cooking

Not cooking directly over hot coals. Ideal for slow cooking and foods requiring more than 25 minutes such as most roasts, loins, chops, whole chickens, turkey, fish and baked goods.

1. Open lid and remove cooking grid.
2. Load and light charcoal per charcoal manufacturer's instructions. Leave lid open.
3. While wearing protective gloves, carefully spread hot coals to the outsides of charcoal grid with a long handle tool.
4. While wearing protective gloves replace cooking grid, close lid and allow grill to preheat.
5. Wear protective gloves to open lid. Use long handled tools to place food onto cooking grids above the areas without hot coals.
6. With lid closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.
- Note:* If additional briquettes are needed, remove food from cooking grid and while wearing protective gloves remove the cooking grid and place additional briquettes without disturbing the hot coals. Carefully replace cooking grid and food.
7. Allow charcoal to burn out by closing lid and all vents. Except in the case of an emergency, do NOT pour water on hot coals.

For more tips on indirect cooking please see "Tips for Better Cookouts and Longer Grill Life"

Tips for Better Cookouts and Longer Grill Life

1. To reduce flare-up keep grill clean, use lean cuts of meat (or trim fat) and avoid cooking on very high temperatures.
2. Place delicate foods like fish and vegetables in aluminum foil pouches and indirect cook or place on upper cooking levels (warming rack).
3. To avoid losing natural juices, use long handled tongs or spatulas instead of forks and turn foods over just once during cooking.
4. When in-direct cooking roasts and larger cuts of meat, place meat onto a roasting rack inside a heavy gauge metal pan. Place pan away from the lit coals.
5. Enhance food flavors by using wood chips in smoker boxes or aluminum foil pouches. Follow the wood manufacturer's instructions.
6. Accessories designed for portable grills can enhance your experiences, reduce cooking times and aid in clean-up.

7. Clean cooking grids and racks after every use with a quality grill brush designed for your grid material. Wear protective gloves and gently remove the build-up while grids are hot.
8. After every use, allow grill to cool. Then protect clean cooking grids with a light coat of cooking oil, clean out all ashes, wipe outside surfaces with a suitable kitchen cleaner and store in a cool dry place.
9. Visit websites like www.bluerhino.com, watch barbecue themed TV shows or purchase related barbecue cookbooks to learn more interesting tips.

Cleaning and Care

Caution

- 1. All cleaning and maintenance should be done when grill is cool and with the fuel supply removed.**
- 2. DO NOT clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.**

Notices

- 1. Abrasive cleaners will damage this product.**
- 2. Never use oven cleaner to clean any part of grill.**
- 3. Do not clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.**

Cleaning Surfaces

1. Wipe surfaces clean with mild dishwashing detergent or baking soda.
2. For stubborn surfaces use a citrus based degreaser and a nylon scrubbing brush.
3. Rinse clean with water.

Product Registration

For faster warranty service, please register your product immediately at www.bluerhino.com or call 1.800.762.1142.

Limited Warranty

Blue Rhino Global Sourcing, LLC ("Vendor") warrants to the original retail purchaser of this product, and to no other person, that if this product is assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it, then for a period of one (1) year from the date of purchase, all parts in such product shall be free from defects in material and workmanship. Vendor may require reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts, which prove defective under normal use and service and which Vendor shall determine in its reasonable discretion upon examination to be defective. Before returning any parts, you should contact Vendor's Customer Service Department using the contact information listed below. If Vendor confirms, after examination, a defect covered by this Limited Warranty in any returned part, and if Vendor approves the claim, Vendor will replace such defective part without charge. If you return defective parts, transportation charges must be prepaid by you. Vendor will return replacement parts to the original retail purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, improper installation or improper maintenance or service by you or any third party, or failure to perform normal and routine maintenance on the product as set out in this owner's manual. In addition, the Limited Warranty does not cover damage to the finish, such as scratches, dents, discoloration, rust or other weather damage, after purchase.

This Limited Warranty is in lieu of all other express warranties. Vendor disclaims all warranties for products that are purchased from sellers other than authorized retailers or distributors, including the warranty of merchantability or the warranty of fitness for a particular purpose. VENDOR ALSO DISCLAIMS AND ANY ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. VENDOR SHALL NOT LIABILITY TO PURCHASER OR ANY THIRD PARTY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Vendor further disclaims any implied or express warranty of, and assumes no responsibility for, defects in workmanship caused by third parties.

This Limited Warranty gives the purchaser specific legal rights; a purchaser may have other rights depending upon where he or she lives. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of special, incidental or consequential damages, or limitations on how long a warranty lasts, so the above exclusion and limitations may not apply to everyone.

Vendor does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment, and no such representations are binding on Vendor.

Blue Rhino Global Sourcing, LLC
Winston-Salem, North Carolina USA
(800) 762-1142



Outdoor Charcoal Barbecue Grill Model No. NBC1218C-C

(800)-762-1142

Blue Rhino Sourcing, LLC
Winston-Salem, North Carolina 27104, États-Unis

fabriquant.

remplacement de cet article, et aucune de ces représentations n'engage la responsabilité du

responsabilité et les obligations liées à la vente, l'installlation, l'utilisation, la dépense ou le

fabriquant ne permet en aucun cas à une personne ou à une société de s'attribuer les

limitations en temps d'une garantie et ces limitations peuvent ne pas être applicables à tous.

permettent pas l'exclusion ni la limitation de dommages consécutifs ou accessoires ni la

est possible que ce dernier en possède d'autres selon sa localité. Certaines juridictions ne

couvre toute limite d'articles spécifiques à l'acheteur reconnus par la loi et il

de défaut de fabrication causés par un tiers.

fabriquant déclare toute garantie implicite et décline toute responsabilité en cas

DÉGATS ET DOMMAGES PARTICULIERS, INDIRECTS, PUNITIFS OU CONSÉCUTIFS. De plus, le

FABRICANT NE POURRA ÊTRE TENU RESPONSABLE PAR L'ACHETEUR OU UN TIERS POUR TOUS

TOUTE GARANTIE DE COMMERCIABILITÉ ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. LE

particulier. LE FABRICANT DECLINE TOUTE GARANTIE IMPLICITE Y COMPRIS

distributeurs agréés y compris toute garantie de revendeurs autres que les revendeurs et

couvrant des produits ayant été achetés auprès de revendeurs autres que les revendeurs et

exprès à l'exception de la couverture indiquée ici. Le fabricant déclare toute garantie

décoloration, de rouille ou les dommages résultant des intempéries après achat d'article.

limite ne couvre pas les dommages au fini, à savoir les rayures, les bosses, les traces de

instillation ou négligence comme il a été établi dans ce manuel. De plus, cette garantie

accident, mauvais usage, entretien incorrect de cet article, ou toute modification, mauvaise

Cette garantie ne couvre pas les pannes et dysfonctionnements survenant suite à tout

payé

fabricant confirmé le défaut de fabrication et approuve la réclamation (Customer Service

gratuitement les dites pièces. Si vous devrez renvoyer des pièces défectueuses, les pièces

devront être expédiées port-pièce. Le fabricant s'engage à renvoyer les pièces à l'acheteur port-

charge, contactez le service à la clientèle du fabricant (Customer Service

par le fabricant lors de conditions d'utilisation et d'entretien normales. Avant de renvoyer une

limitera à la réparation ou au remplacement de pièces ayant été déterminées défectueuses

d'abord datée, veuillez donc conserver votre facture ou votre reçu. Cette garantie limite se

aux instructions fournies. Le fabricant vous demandera sans toute une preuve raisonnable

pendant un (1) an à partir de la date d'achat si cet article est malin et utilise confortablement

acheter au détail et à une autre personne, contre tout vice de fabrication

La société Blue Rhino Global Sourcing, LLC ("le fabricant") garantit cet article au premier

Garantie Limite

appelez le 1.800.762.1142.

Veuillez enregistrer votre appareil immédiatement sur le site internet www.BlueRhino.com ou

Enregistrement de l'appareil

Barbecue au charbon de bois pour usage extérieur, modèle n° NBC1218C-C



Pour toute assistance, appeler le 1.800.762.1142. Ne pas retourner au point de vente.

Quelques conseils pour de meilleures grillades et afin d'assurer

Pour plus de conseils sur la cuisson indirecte, veuillez vous reporter au chapitre « Quelques conseils pour de meilleures grillades et afin d'assurer ».

La prérennité du barbecue

1. Pour réduire les fœux de grasse, veillez à ce que le barbecue démarre propre, utilisez de la

vinaigre mince (découpez le gras) et évitez de cuire à de très hautes températures.

2. Placez les aliments délicats tels que le poisson et les légumes dans du papier d'aluminium

et placez-les sur la grille de cuisson supérieure (grille de réchauffage).

3. Pour éviter que les aliments ne perdent leur jus, utilisez des pinces de cuiseuse ou des

spatules au lieu de fourchettes et retournez les aliments une seule fois pendant la cuisson.

4. Lors d'une cuisson indirecte pour les rotis et les grosses tranches de viande, placez la

vraie sur une grille de cuisson à l'intérieur d'un bac métallique robuste. Placez le bac sur

les briquettes qui ne sont pas allumées.

5. Réhaussez le bout des aliments avec des copeaux de bois. Utilisez des pochettes d'aluminium ou dans des

cuissos et faciliter le nettoyage.

6. Les accessoires pour barbecues portatifs peuvent améliorer la cuisson, réduire le temps de

7. Nettoyez les grilles de cuisson et les autres grilles après chaque utilisation en utilisant une

Brosse de barbecue qui soit sur le barbecue pour la première fois.

8. Après chaque utilisation, laissez le barbecue refroidir. Ensuite, protégez les grilles de cuisson

grasses en les enduisant d'une fine couche d'huile de cuisine, videz le bac recupérateur de

grasses, essuyez les surfaces extremes du barbecue en utilisant un produit de nettoyage

de cuisine adéquat et protégez ces surfaces en recouvrant le barbecue avec une housse de

bonne qualité suffisamment grande pour ce type de barbecue.

9. Consultez les sites internet tels que www.bbquerihno.com, regardez les programmes télévisés

pour des conseils utiles supplémentaires comme.

2. NE placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La

chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.

1. Tout nettoyage ou entretien doit être effectué lorsque le barbecue est

froid.

Nettoyage et entretien

Avis

3. NE placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.

2. Utilisez jamais de produit à nettoyer les fours sur une pièce quelle qu'elle soit du barbecue.

1. Utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs car ils risquent d'endommager le barbecue.

3. NE placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.

2. Utilisez jamais de produit à nettoyer les fours sur une pièce quelle qu'elle soit du barbecue.

3. NE placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.

4. Utilisez jamais de produit à nettoyer les fours sur une pièce quelle qu'elle soit du barbecue.

5. Portez des gants de protection et remettez en place la grille de cuisson, fermez le barbecue et laissez barbecue chauffer avant de l'utiliser.

6. Avec le couvercle fermé, laissez la nourriture cuire jusqu'à ce que la température

ne dépasse pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

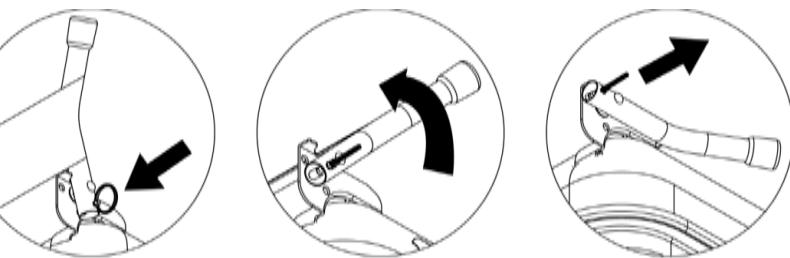
gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

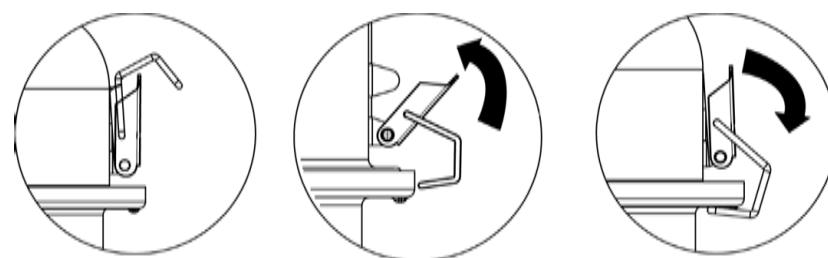
gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

gants de protection pas de morceaux de charbon de bois chauds. Pour disposer les

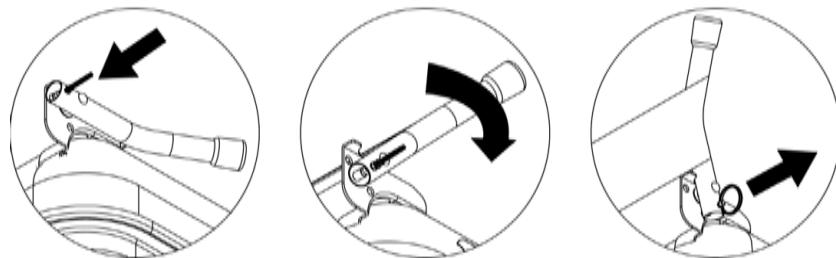


Remarque: Assurez-vous de toujours ouvrir complètement les pieds et de les bloquer en position ouverte avant d'allumer le barbecue.

Dépliez les pieds

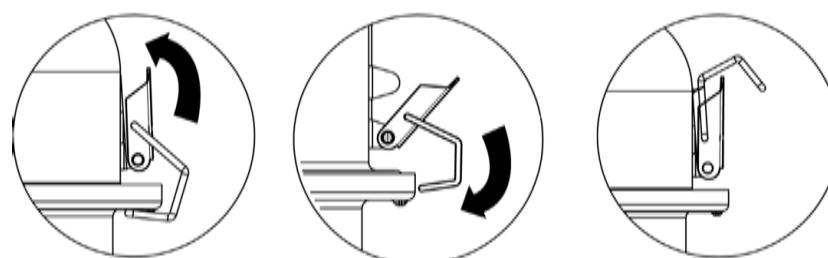


Dérouillez le couvercle

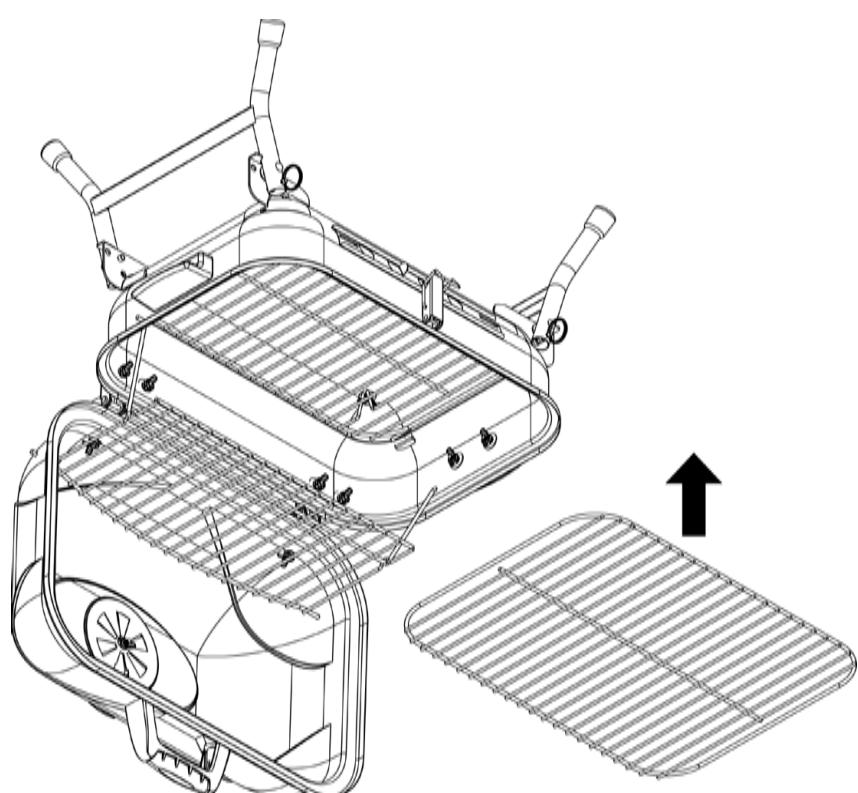


Remarque: Assurez-vous de toujours verrouiller le couvercle avant de replier les pieds.

Repliez les pieds

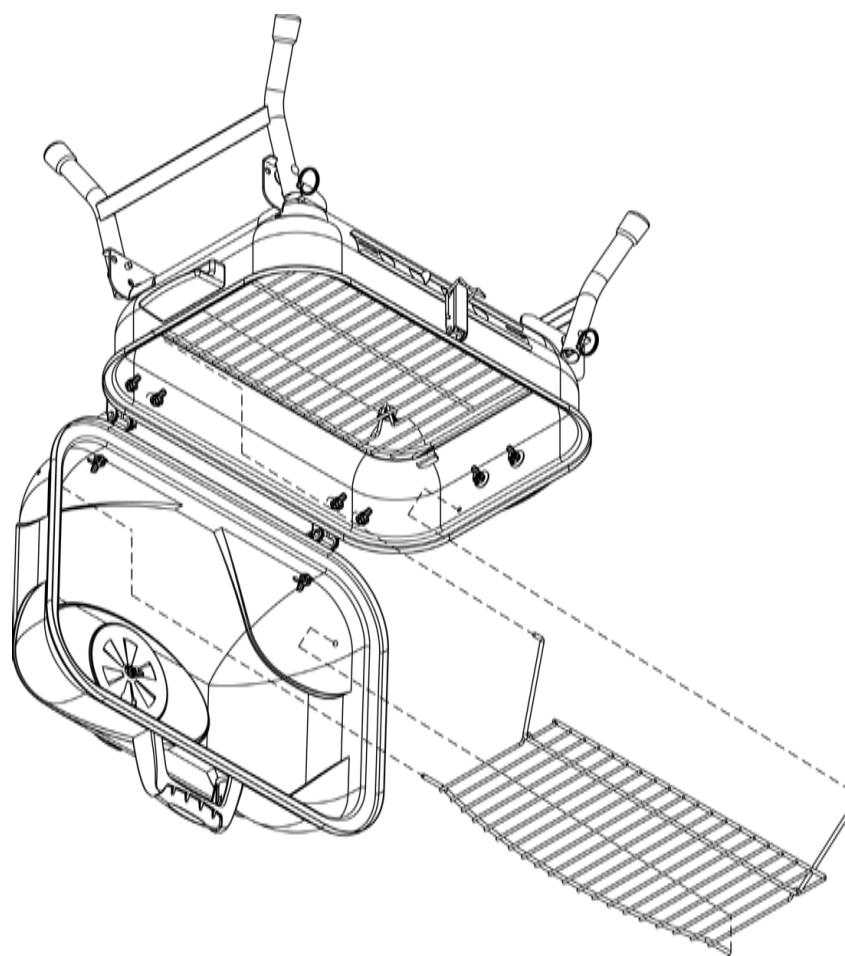


Verrouillez le couvercle



Insérez la grille de cuisson

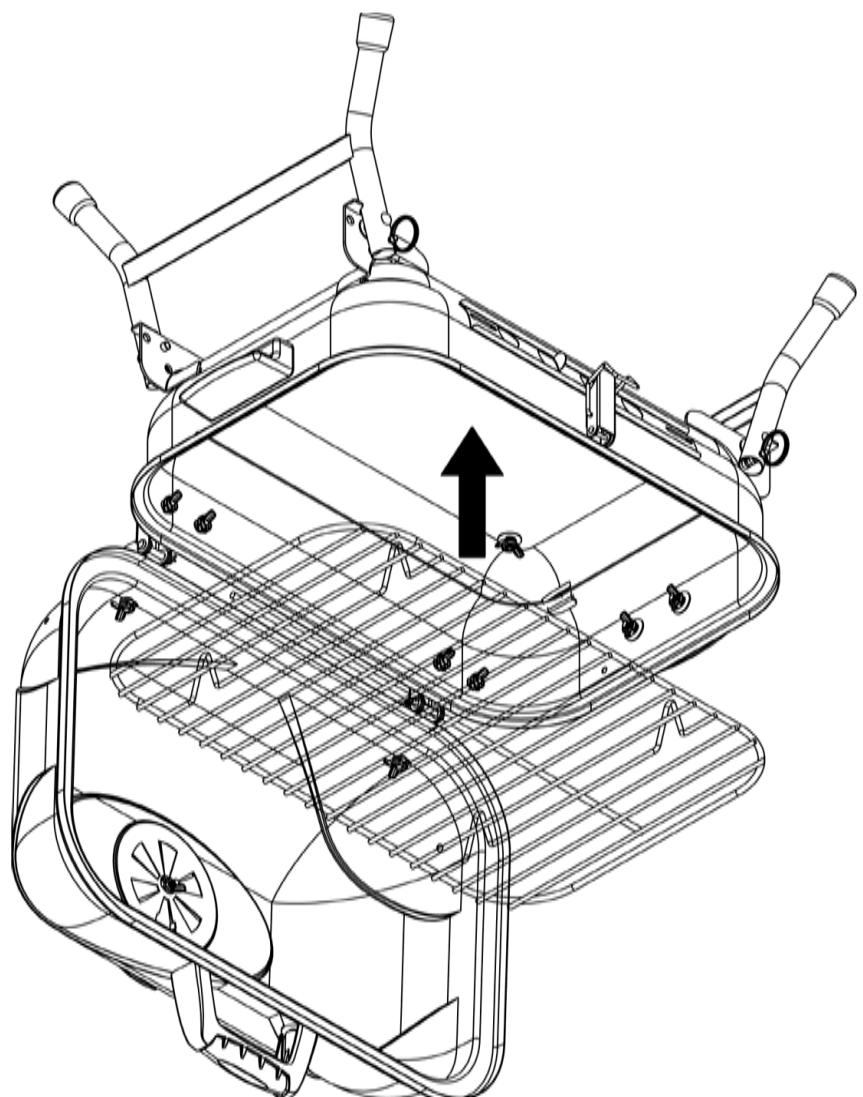
10



Insérez la grille de réchauffage

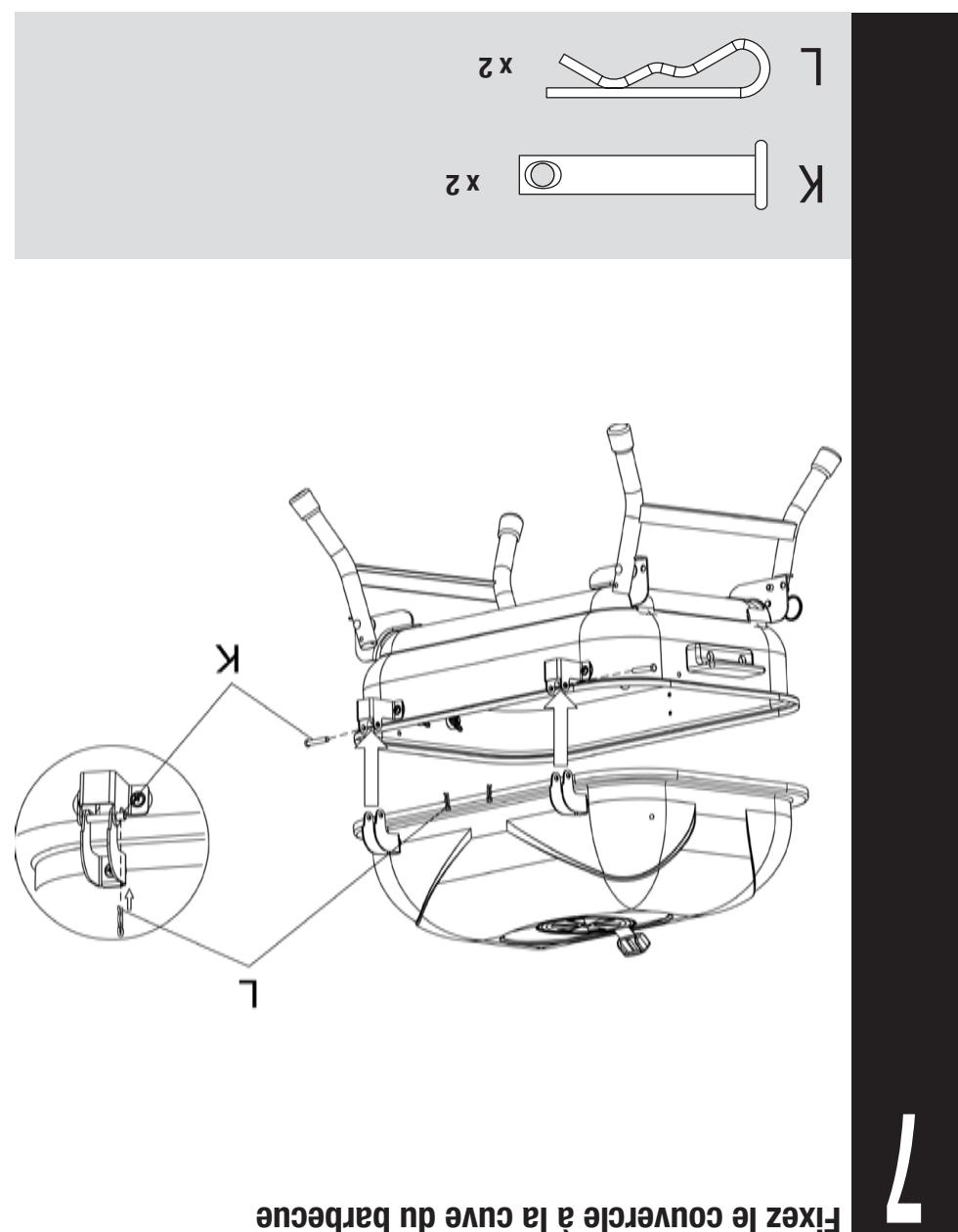
9

Directive d'assemblage (suite)



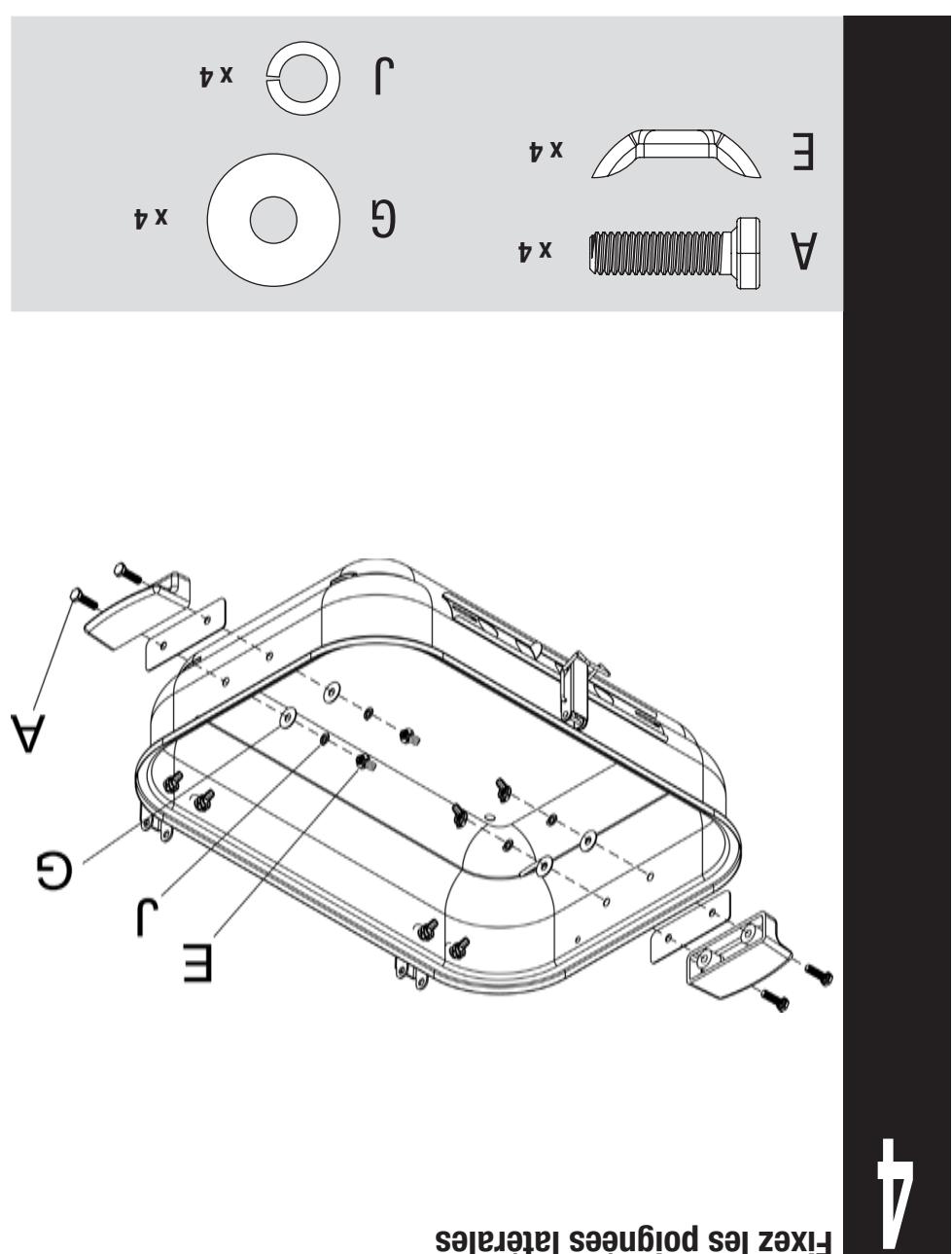
Insérez la grille à charbon de bois

8



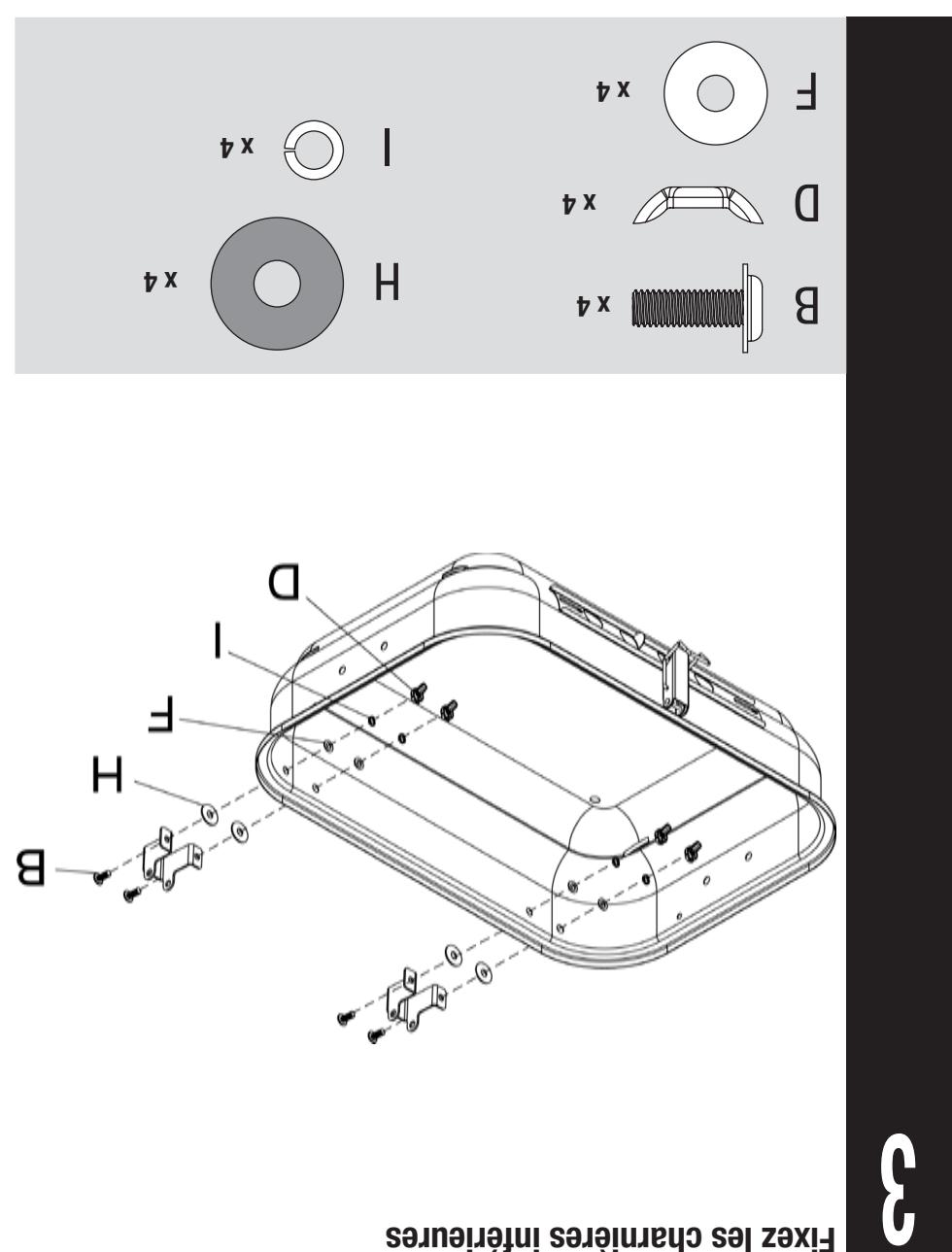
Fixez le couvercle à la cuve du barbecue

7



Fixez les poulies latérales

4



Fixez les charnières inférieures

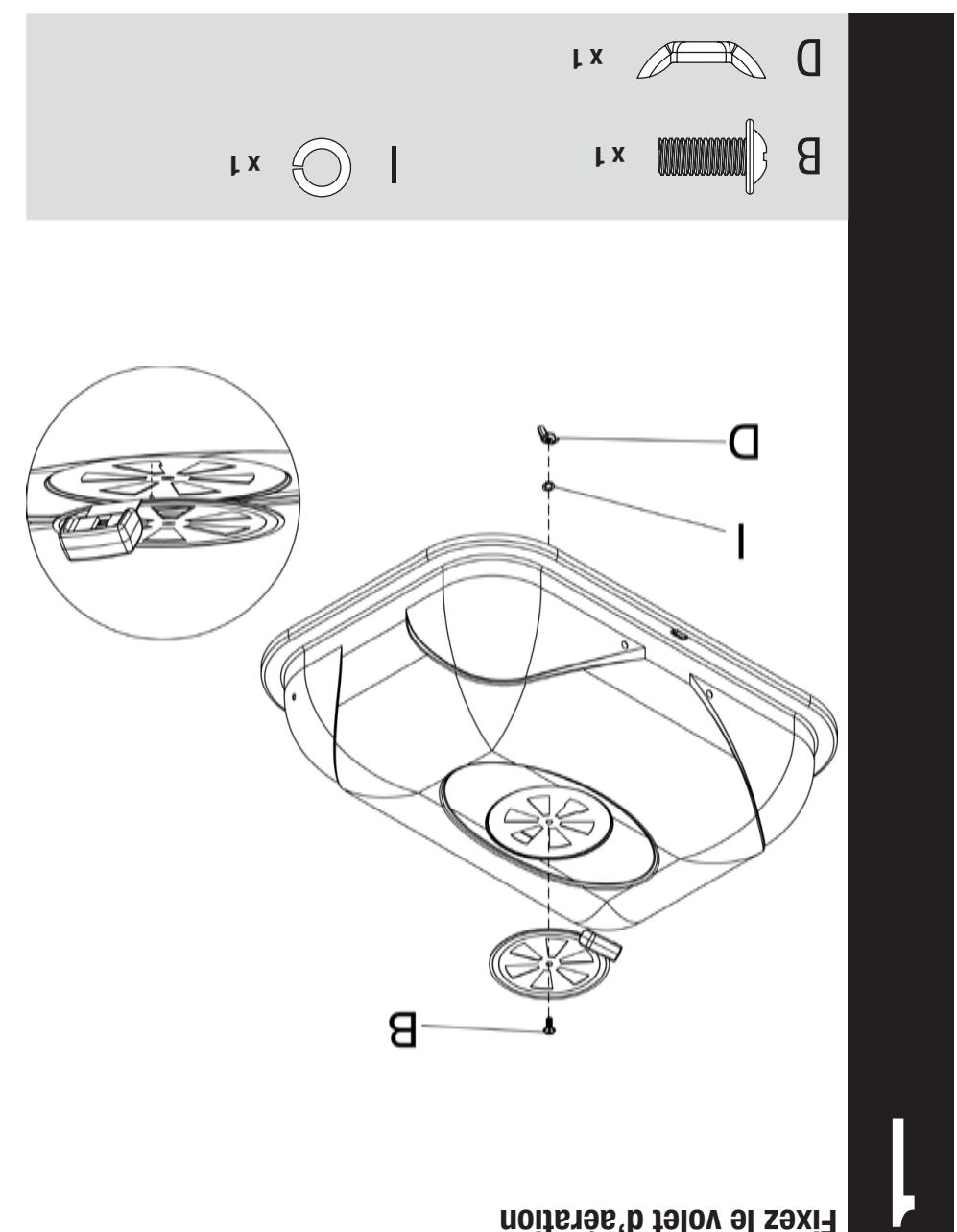
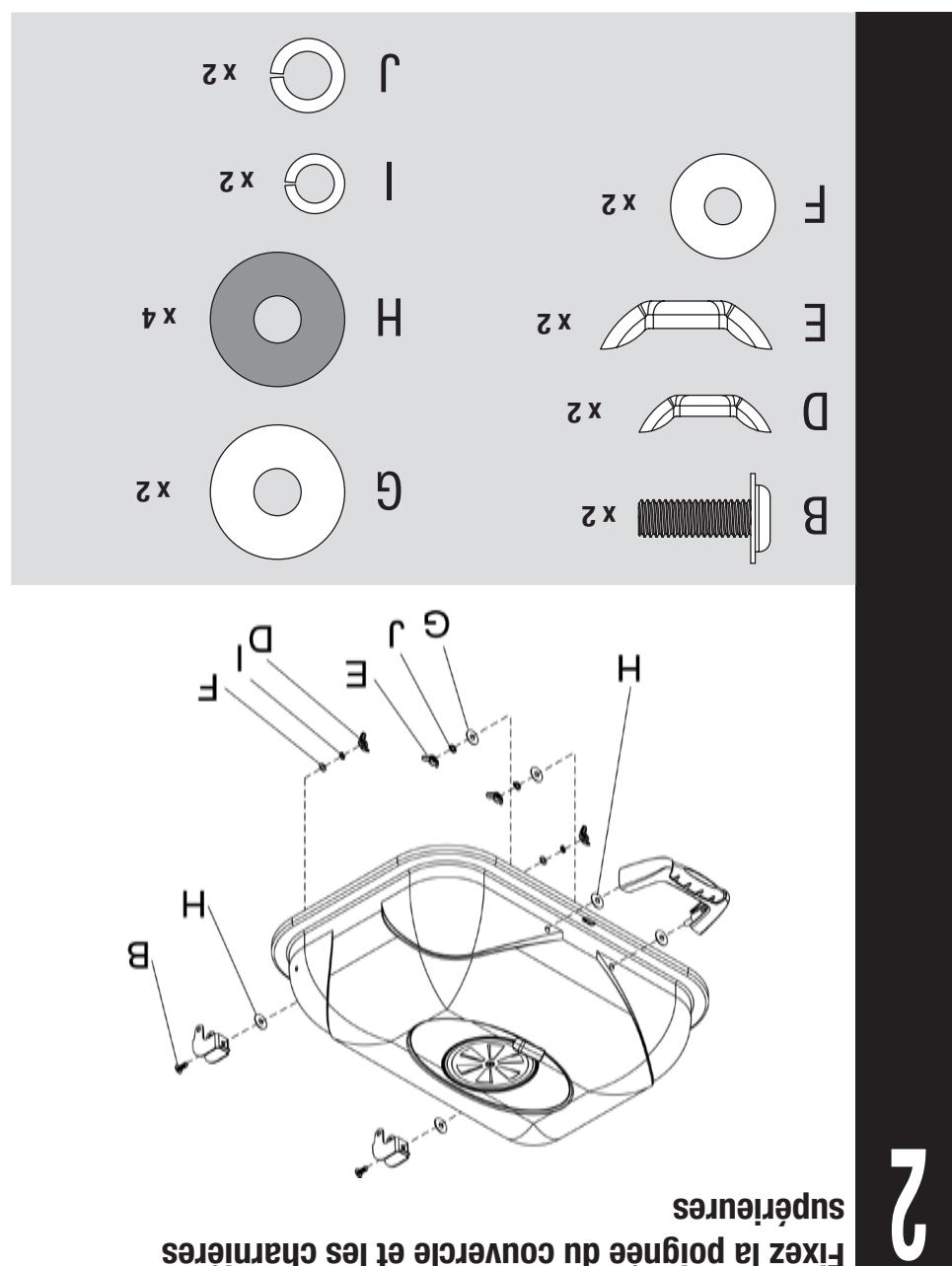
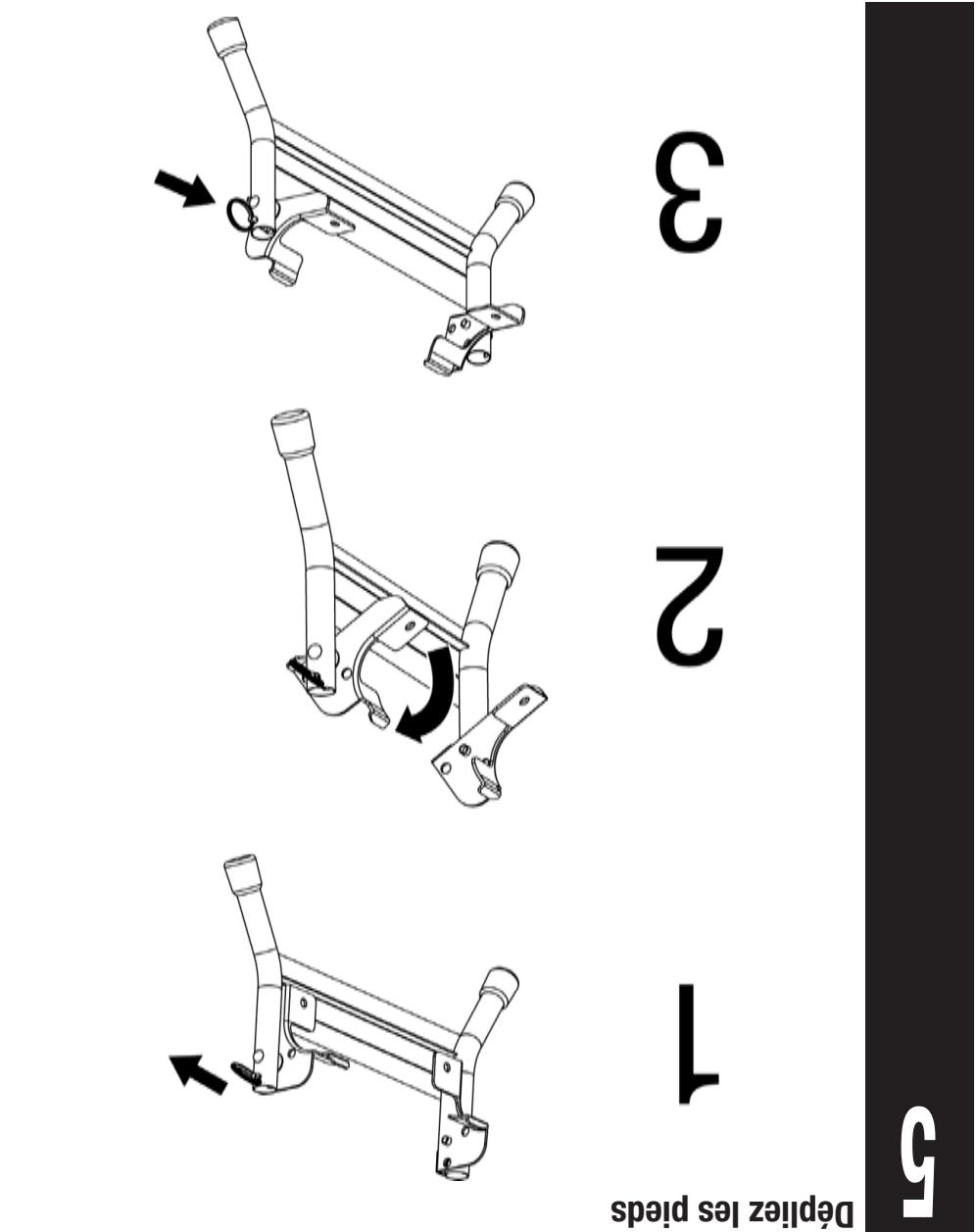
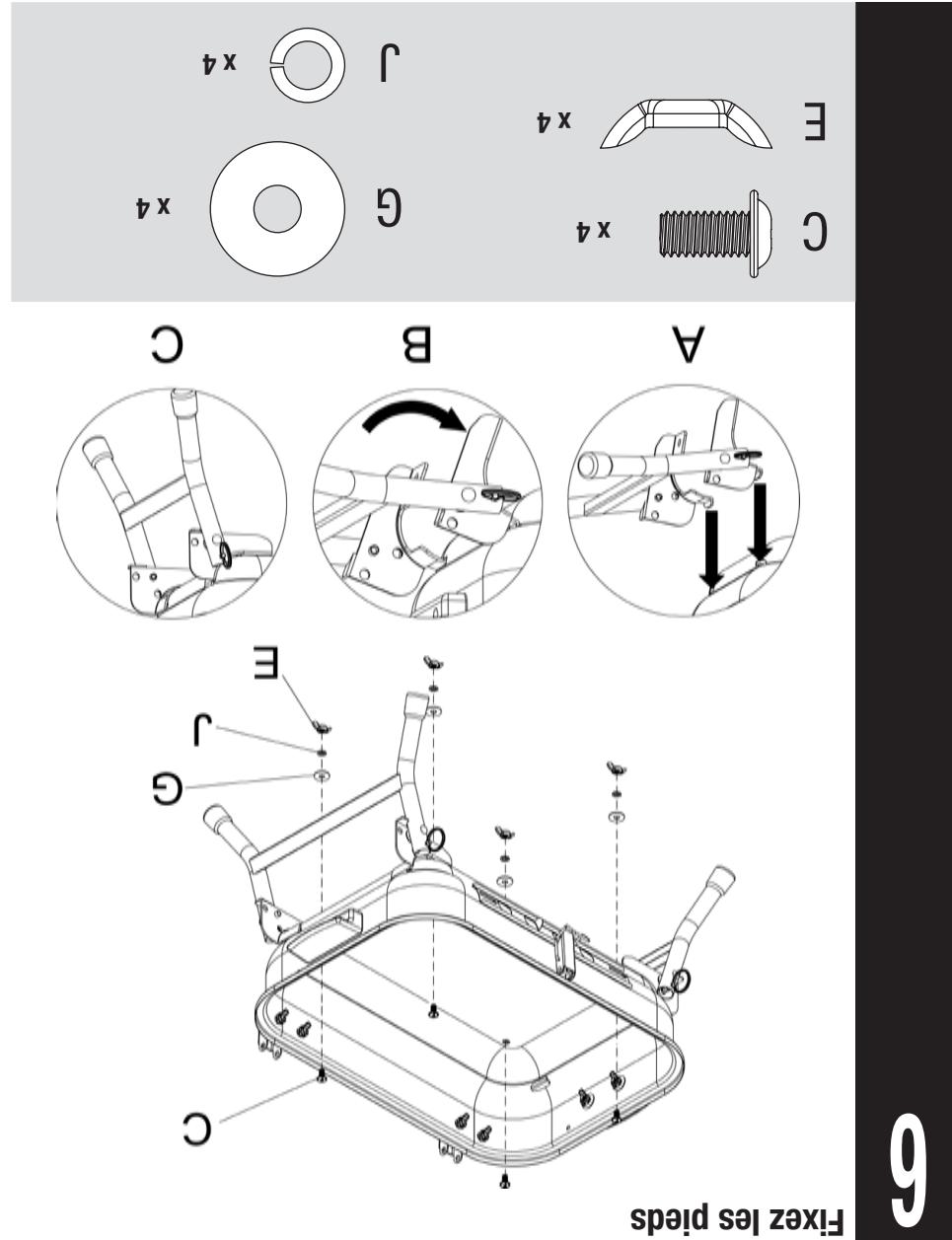
3

- Suivez toutes les étapes dans l'ordre afin d'assembler correctement cet article.

- Prévoyez une surface de travail suffisamment grande afin d'éviter toutes les pièces et la quincaillerie d'installation.

- Lorsque nécessaire, serrez toute les fixations et la visserie en premier, puis une fois l'étape terminée, serrez-les à bloc.

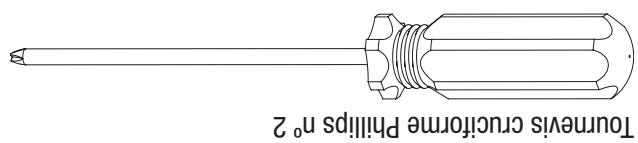
- Pour toute assistance, appeler le 1.800.762.1142. Ne pas retourner au point de vente.



Pour faciliter l'installation:
• Pour éviter de perdre des petites pièces ou la quincaillerie d'installation, assemblez cet article sur une surface dure et plane qui ne comporte pas de trous ou de fissures.

NE PAS RETOURNER AU MAGASIN AVEC CET ARTICLE.
Pour toute assistance technique, appelez le numéro sans frais 1.800.762.1142. Faites en sorte que votre manuel d'utilisation et le numéro de série soient à portée de main afin de pouvoir vous y référer.

Outils requis pour l'assemblage (non fournis)



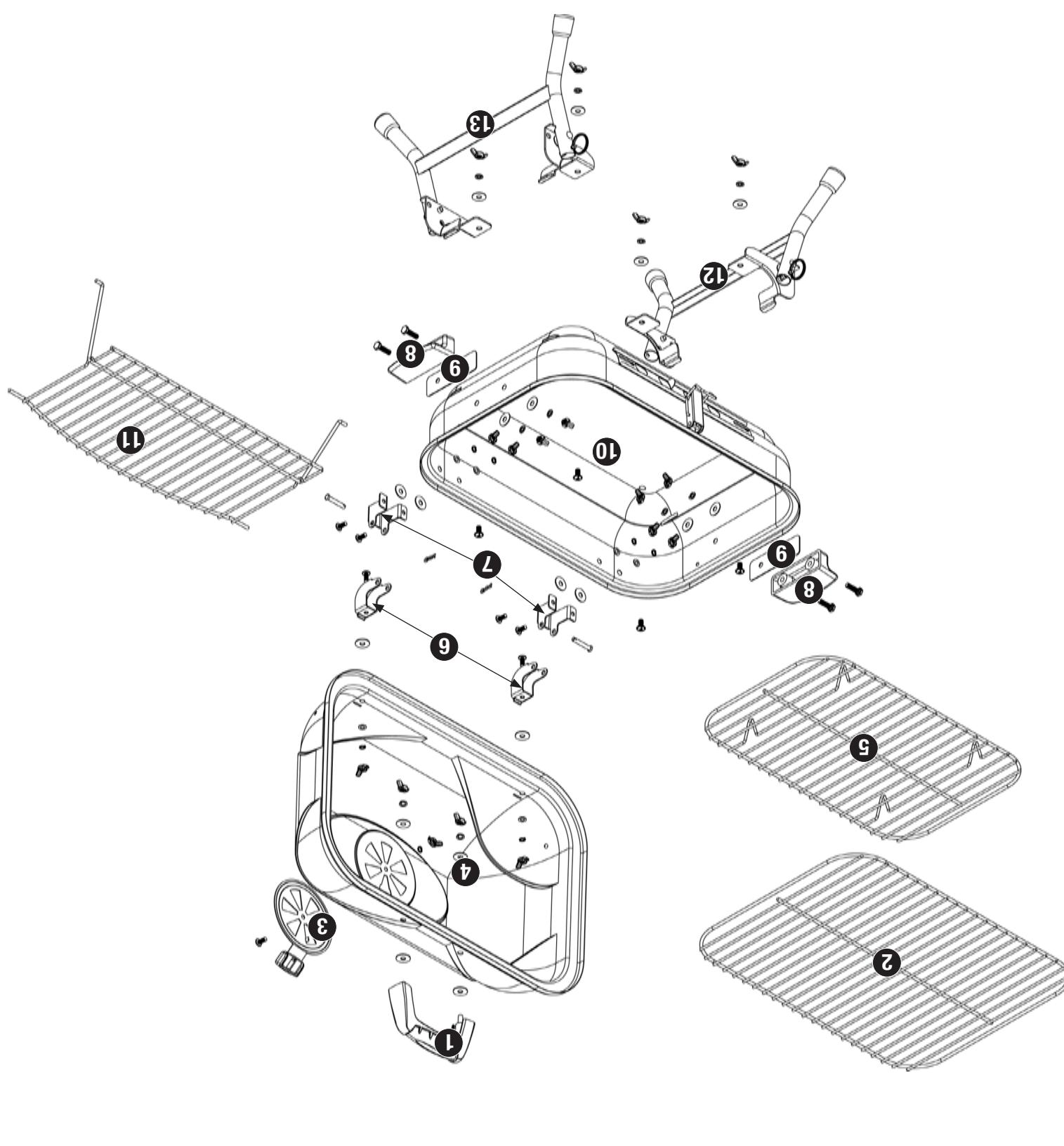
Tournevis cruciforme Phillips n°2

Quincaillerie

A	Vis	Galvanisée, à tête bombée Phillips, M6x20	4 pcs
B	Vis	Galvanisée, à tête bombée Phillips, M5x12	7 pcs
C	Vis	Galvanisée, à tête hexagonale, M6x12	4 pcs
D	Écrou à oreilles	Acier, M5	7 pcs
E	Écrou à oreilles	Acier, M6	10 pcs
F	Rondelle	Galvanisée, Ø6	6 pcs
G	Rondelle	Galvanisée, Ø6	10 pcs
H	Rondelle	Resistante à la chaleur, Ø6	8 pcs
I	Rondelle de blocage	Galvanisée, Ø5	7 pcs
J	Rondelle de blocage	Galvanisée, Ø5	10 pcs
K	Goupille	Niore, Ø5 x 30	2 pcs
L	Goupille fendue	Galvanisée, Ø1,4 x 30	2 pcs

Liste des pièces

Vue détaillée



Pour toute assistance, appeler le 1.800.762.1142. Ne pas retourner au point de vente.

AVERTISSEMENT

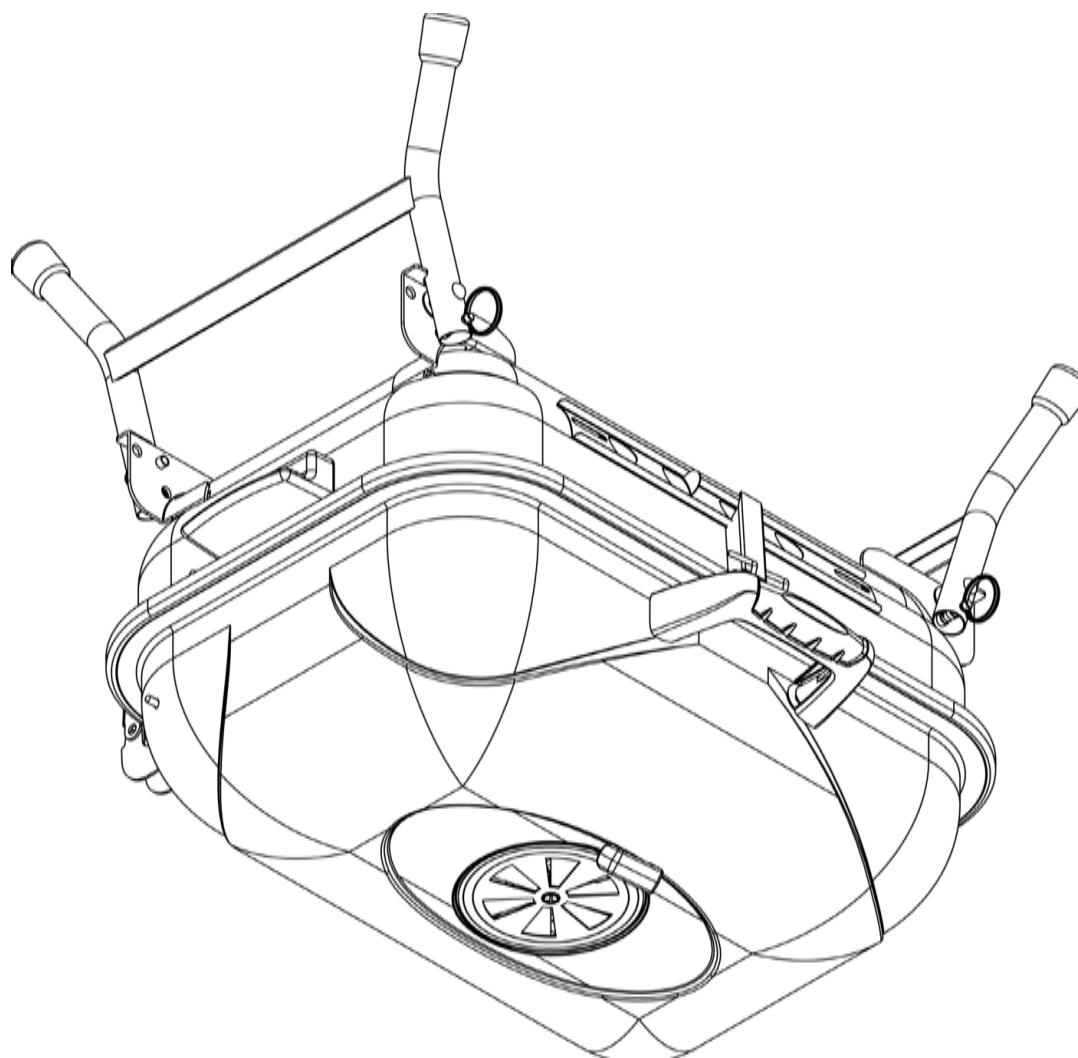
POUR VOTRE SÉCURITÉ:

1. Ce barbecue doit être utilisé uniquement à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un immeuble, un garage ou tout autre espace clos.
2. NE PAS utiliser ou allumer cet appareil à moins de 2,43 m de tout mur, construction ou immeuble.
3. Ce barbecue N'est PAS destiné à un usage commercial.
4. Il ne s'agit en aucun cas d'un barbecue de table. Par conséquent, ne jamais placer ce barbecue sur une table quelconque.
5. Ne jamais utiliser le barbecue pour se chauffer ou pour cuire à l'intérieur. Des émanations toxiques de monoxyde de carbone peuvent s'accumuler et provoquer l'asphyxie.
6. Ne jamais utiliser de l'essence, du kérosène ou de l'alcool pour allumer le barbecue.
7. Ne jamais utiliser le barbecue en présence de vapours et émanations explosives. Veiller à ce que la zone autour du barbecue demeure dégagée et dépourvue de matières combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.
8. Ne jamais utiliser ni entreposer d'essence ou de liquides et autres vapours inflammables à moins de 25 pieds (7,62 m) de cet appareil.
9. Le charbon de bois à allumage instantané peut brûler à une température très élevée lorsqu'on l'allume pour la première fois.
10. S'assurer que toute surface combustible se trouve à proximité de toute construction combustible non-protégée.
11. Ne modifier en aucun cas l'appareil.
12. Ne jamais utiliser le barbecue à moins qu'il ne soit complètement asséché et que toutes les pièces ne soient fixées et serrées.
13. Ce barbecue doit être vérifié et nettoyé en entier régulièrement.
14. Utiliser uniquement des pièces agréées de l'usine Blue Rhino.
15. Ne jamais utiliser cet appareil avant de lire le chapitre « Dangeruse et entraînante l'annulation de la garantie. »
16. Ne jamais toucher les pièces métalliques du barbecue avant qu'il n'ait complètement refroidi (attendre environ 45 minutes) afin de ne pas se brûler, à moins de porter des vêtements de protection (gants, maniques, attrail de barbecue, etc.).
17. Ne jamais toucher les grilles (de charbon de bois et de cuisson), les cendres ni les briquettes de charbon de bois afin de vérifier si elles sont chaudes.
18. Ne jamais utiliser cet appareil sur une terrasse en bois, des meubles en bois ou sur toute autre surface combustible.
19. Ne jamais installer ni utiliser cet appareil à bord d'un bateau ou d'un véhicule récréatif.



8	Garantie limitée
8	Enregistrement de l'appareil
7	Nettoyage et entretien
7	Conseils
7	Cuisson
7	Fonctionnement
4	Directive d'assemblage
3	Vue éclatée des pièces et quincaillerie
2	Consignes de sécurité importantes

Table des matières



Modèle n° NBC1218C-C

Barbecue au charbon de bois pour usage extérieur

MANUEL D'UTILISATION

UniFlame

Conservez ces instructions afin de pouvoir les consulter ultérieurement. Si vous êtes en train d'assembler cet appareil pour une autre personne, veuillez lui fournir le manuel afin qu'elle puisse le consulter plus tard.

1. Toute installation défectueuse ou modification incorrecte ainsi que tout mauvais réglage ou entretien incorrect risque d'entraîner des blessures ou des dégâts matériels.
2. Lire complètement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant de procéder à la maintenance de l'appareil ou à son entretien.
3. Le non-respect de ces consignes risque de provoquer un incendie ou une explosion et entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.

AVERTISSEMENT



POUR VOTRE SÉCURITÉ:



Pour usage à l'extérieur seulement (hors de tout abri clos)

AVERTISSEMENT



POUR VOTRE SÉCURITÉ: